

IDEAWEBSITE



IDEAsport

MERCATO SCOPRI LE OFFERTE DEL TUO PUNTO VENDITA DI

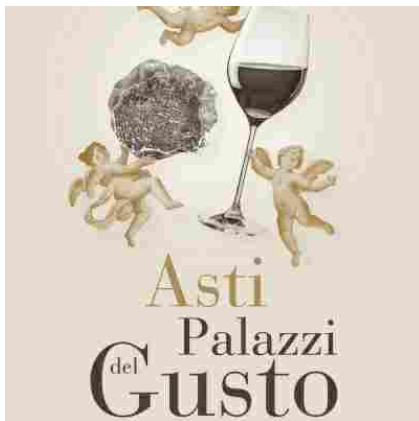
Home > like > Asti Palazzi del Gusto

like

Asti Palazzi del Gusto

Da SIMONA BORSALINO - 15 novembre 2018 8:30

👁 2 🗨 0



Nasce una manifestazione che vede la stretta collaborazione con l'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba. Appuntamento sabato 17 e domenica 18

La prima edizione di "Asti-Palazzi del gusto. I mille profumi del Monferrato" si svolgerà sabato 17 e domenica 18 novembre: è l'espressione di una sinergica collaborazione tra l'Assessorato al turismo del Comune di Asti con con l'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e il

Centro nazionale studi tartufo, con il supporto della fondazione "Cassa di risparmio di Asti", del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, del Consorzio dell'Asti Docg, dell'Associazione albergatori e ristoratori astigiani, della Confcommercio Asti e della fondazione "Asti musei". In occasione dell'evento, sabato 17 e domenica 18 novembre i palazzi storici di Asti spalancano le proprie porte ai sapori e ai profumi del tartufo bianco d'Alba e dei vini presentati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg.

Un'occasione per approfondire la conoscenza dei prodotti d'eccellenza dell'autunno piemontese attraverso show cooking, analisi sensoriali e wine tasting, ma anche incontri di formazione, un convegno scientifico sul tuber magnatum Pico e imperdibili opportunità d'acquisto alla mostra mercato del tartufo e, nella giornata di domenica, alla Fiera regionale del tartufo. La ricca programmazione della due giorni avrà inizio sabato 17 novembre alle 11 a palazzo "Mazzetti" con l'incontro "Tartufo: gestione di un patrimonio" a cura del Centro nazionale studi tartufo, presieduto da Antonio Degiacom,i e della Regione Piemonte, in collaborazione con Ipla (Istituto piante da

Ultimi articoli

Asti Palazzi del Gusto

Nuovimondi filmfestival

I maestri italiani dell'informale a Cuneo

Vallelunga parla... in piemontese!

Ben 393.900 euro dall'Asta mondiale del tartufo bianco



legno e ambiente).

Come si gestisce un patrimonio naturale eccellente? Come si coniugano ricerca scientifica e applicazioni pratiche? Attraverso il case study del tartufo Bianco d'Alba questo incontro presenta le buone pratiche piemontesi e le prospettive future. Si attendono interventi dai migliori esperti dei Centri di ricerca italiani per un confronto sui diversi ambiti di tutela e sviluppo del patrimonio tartufigeno italiano.

Palazzo "Alfieri" invece, per due giorni, dalle 10 alle 19, sarà la sede del "Mercato del tartufo", uno spazio unico dove acquistare il tuber magnatum Pico con gli standard qualitativi garantiti dalla Commissione qualità che si occupa di controllare ogni singolo esemplare di tartufo bianco d'Alba. Ciascun tartufo sarà certificato offrendo così qualità e sicurezza d'acquisto. Lo "Sportello del consumatore" presieduto dai Giudici del controllo qualità sarà a disposizione nel corso di tutta la durata del mercato per informare i consumatori sui loro diritti di acquisto, raccogliere segnalazioni e fornire consigli sulla conservazione e sul consumo del tartufo. Sempre all'interno di palazzo "Alfieri" un'elegante sala sarà allestita per i "Foodies moments", ovvero gli show cooking dove, dalle 11 sino alle 17,30, il tartufo bianco d'Alba incontra la cucina d'autore. Guidati da chef e cuochi provenienti dal territorio astigiano, fra cui Enrico Trova ("Osteria del diavolo", Asti) e Giuseppe Palermينو ("Ristorante La Braja", Montemagno) questi momenti di cucina-spettacolo sono una vetrina sul gesto creativo che anima le migliori cucine del Paese nella creazione di piatti in cui il tartufo bianco è protagonista.

I meravigliosi spazi di palazzo "Alfieri" ospitano inoltre, domenica 18 novembre alle 16, la premiazione del "miglior piatto" e del "miglior tartufo" in collaborazione con l'Associazione Atam, Associazione trifulaio astigiani e monferrini in presenza delle autorità locali e regionali e dei rappresentanti degli enti e delle associazioni coinvolti nel progetto.

In occasione dell'evento palazzo "Alfieri" custodirà le opere fotografiche di Mark Cooper, grande fotografo inglese che da anni vive in Piemonte, che per l'occasione presenterà il suo progetto "Earthscapes - L'arte de Paesaggio".

La sala degli specchi di palazzo "Ottolenghi" sarà la mèta dei "gourmet" per esperienze immersive in cui scoprire le caratteristiche organolettiche del tuber magnatum Pico e dei pregiati vini di Monferrato, Langhe e Roero. Sabato 17 e domenica 18 alle 11 appuntamento con le analisi sensoriali del tartufo, guidate dai giudici di analisi sensoriale del Centro nazionale studi tartufo, mentre alle 15 e alle 17,30 sarà il momento delle "wine tasting" organizzate in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Consorzio dell'Asti Docg. Per la partecipazione a questi appuntamenti è necessario prenotarsi sul sito www.fieradeltartufo.org

Anche per la partecipazione a questi appuntamenti è necessario prenotarsi sul sito www.fieradeltartufo.org. Dal 13 al 18 novembre, alcuni tra i migliori ristoranti del territorio astigiano proporranno speciali cene a base di tartufo bianco d'Alba accompagnate dai vini delle cantine aderenti al Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e al Consorzio dell'Asti Docg.

«La collaborazione tra l'Amministrazione astigiana e la Fiera internazionale del tartufo Bianco d'Alba», dichiara il sindaco di Asti, Maurizio Rasero, «è il primo passo di un'operazione che attraverso la valorizzazione del tartufo e dei nostri vini accompagna Asti verso sfide importanti. L'eccellenza enogastronomica incontra la



www.60ennale.it

cultura contribuendo a esaltare la bellezza dei nostri palazzi storici e promuove, in questo modo, il patrimonio artistico della nostra città. Con i "Milleprofumi del Monferrato" scriviamo il primo capitolo di una nuova narrazione per il Comune di Asti».

Soddisfazione anche nelle parole di Loretta Bologna, l'assessore al turismo di Asti: «Sono fiera di poter dar vita a questa nuova rassegna, credo molto nell'unione che si è creata tra il Comune di Asti, l'Ente Fiera internazionale del tartufo banco d'Alba e il Centro nazionale studi tartufo. È un progetto di valorizzazione dei palazzi storici del centro che uniti alla "comunicazione" sul tartufo e sul vino, eccellenze del nostro territorio, consentirà di far conoscere la città di Asti in ogni sua forma di bellezza. L'immagine che si vuole trasmettere è quella dell'unione di queste terre che, insieme agli altri enti astigiani che hanno fortemente sostenuto quest'iniziativa e che ringrazio, potranno dare risposta ai turisti che sono attratti dalla nostra cultura e-nogastronomica e dalla nostra storia».

«L'esperienza della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba incontra l'entusiasmo della città di Asti», afferma la presidente dell'Ente Fiera, Liliana Allena, insieme ad Antonio Degiacomi, presidente del Centro nazionale studi tartufo. «Le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato sono unite nei paesaggi vitivinicoli Unesco e per la produzione del tartufo bianco d'Alba. Una promozione congiunta offre nuove opportunità nel momento in cui il nostro territorio è oggetto di maggiore attenzione a livello internazionale».

«La compartecipazione tra pubblico e privato non può che portare all'attuazione di grandi progetti», dichiara Mario Sacco, presidente della fondazione "Cassa di risparmio di Asti", «ed è per questo motivo che la nostra Fondazione supporta con entusiasmo la prima edizione di "Asti-Palazzi del gusto", una manifestazione che, grazie alla collaborazione tra due territori, riesce a valorizzare l'enogastronomia e la cultura, i due più interessanti motori di sviluppo turistico dei nostri giorni».

«Riteniamo davvero molto significativa la collaborazione che si è instaurata con la Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba», dichiara Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, «in quanto ci permette di evidenziare lo stretto rapporto che esiste tra il tartufo e il Monferrato. Le nostre colline non si limitano alla sola produzione dei vitigni che sono alla base delle nostre grandi Denominazioni, ma si estende anche ad altre eccellenze piemontesi, a testimonianza della grande vocazione alla qualità che le contraddistingue».

«Ritengo che questo evento, in grado di far incontrare il tartufo con il Moscato, non possa che essere positivo per le nostre Denominazioni», sostiene infine Romano Dogliotti, Presidente del Consorzio dell'Asti Docg e del Moscato d'Asti Docg. «Entrambi sono espressioni di un territorio unico, apprezzati in tutto il mondo e contraddistinti da un inconfondibile bouquet. Si tratta di due icone senza tempo di uno stile di vita "glamour", con un forte radicamento nei valori nel territorio, elementi che da sempre distinguono le nostre Denominazioni».

«Il progetto "Asti-Palazzi del gusto. I mille profumi del Monferrato" è molto importante perché sancisce in modo inequivocabile la sinergia e collaborazione tra pubblico e privato», dichiara Bruno Violato, presidente dell'Associazione albergatori e ristoratori di Asti e provincia. «Ringrazio, a nome dell'associazione che rappresento, l'Amministrazione comunale di Asti e il sindaco, Maurizio Rasero, l'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e il Centro nazionale studi tartufo, la fondazione "Cassa di risparmio di Asti" e il suo presidente, Mario Sacco, l'Ascom

Confcommercio di Asti e il suo presidente, Aldo Pia, il Consorzio della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato e il presidente, Filippo Mobrì, il Consorzio della tutela dell'Asti e il presidente, Romano Dogliotti, non dimenticando che questo evento dovrà essere il primo passo verso futuri progetti più ambiziosi e importanti per il territorio che rappresentiamo».

Mi piace 0



Articolo precedente

Nuovimondi filmfestival



SIMONA BORSALINO

Articoli correlati

Altri del medesimo



Nuovimondi filmfestival



I maestri italiani dell'informale a Cuneo



La Rachilana



ABBONAMENTO SEZIONAMENTO
011042 - VIA BRA, 77 - 12100 CUNEO
TEL. 0171 434018 - FAX 0171 43228
borattino@comprila.it

KANDINSKIJ

Dal 1910
la guida
dei ristoranti
**L'ARMONIA
PRESERVATA**

16 | 11 | 18
03 | 02 | 19

Mondovì
Dolce del Piemonte
Dolce del Piemonte
Mondovì
Mondovì
Mondovì
Mondovì



BANNER